Elements of Lifestyle

BEEM®

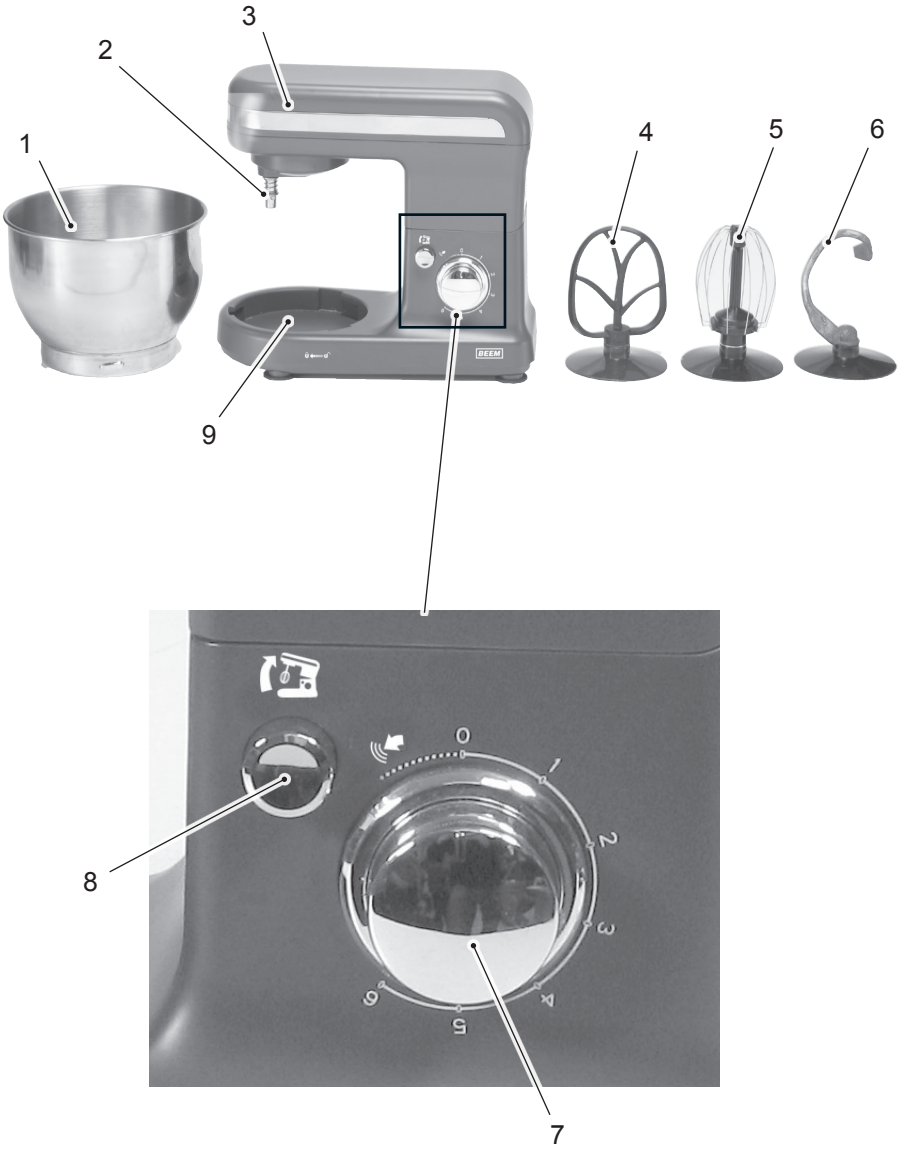
Bedienungsanleitung

User Manual
Notice d'utilisation
Gebruiksaanwijzing

Miracle-FiXX

Küchenmaschine
Food processor
Robot de cuisine
Keukenmachine

Modell M22.001


1
2
3
4
5
6
9
8
7
0
1
2
3
4
5
6

Inhalt

Allgemeine Hinweise 3
Sicherheitshinweise 5
Inbetriebnahme 7
Gerätebeschreibung 8
Bedienung und Betrieb 8
Verwendungshinweise 10
Rezeptvorschläge 11
Lagerung 12
Reinigung und Pflege 12
Störungsbehebung 13
Ersatzteile und weiteres Zubehör . . . 14
Technische Daten 14

Sehr geehrter Kunde,

lesen Sie vor Verwendung des Gerätes die in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Hinweise zu Inbetriebnahme, Sicherheit, bestimmungsgemäßem Gebrauch sowie Reinigung und Pflege.

Schlagen Sie die Ausklappseiten am Anfang und Ende der Bedienungsanleitung heraus, um die Abbildungen während des Lesens sehen zu können.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung für den späteren Gebrauch auf und geben Sie diese mit dem Gerät an Nachbesitzer weiter.

Allgemeine Hinweise

Urheberrecht

Dieses Dokument ist urheberrechtlich geschützt. Jede Vervielfältigung bzw. jeder Nachdruck, auch auszugsweise, sowie die Wiedergabe der Abbildungen, auch im veränderten Zustand, ist nur mit schriftlicher Zustimmung des Herstellers gestattet.

Hinweise zum Umweltschutz

Die verwendeten Verpackungsmaterialien sind recyclebar. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.

Dieses Produkt darf innerhalb der Europäischen Union nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden. Entsorgen Sie das Gerät über die kommunalen Sammelstellen.

Garantie

Innerhalb der Garantiezeit von 2 Jahren beheben wir kostenlos alle Material- oder Fabrikationsfehler.

Bei einer gewerblichen oder gleichzustellenden Nutzung, z. B. in Hotels, Pensionen oder Gemeinschaftsanlagen, oder wenn der Kunde kein Verbraucher im Sinne des Bürgerlichen Gesetzbuchs ist, beträgt die Garantiezeit 6 Monate. Der Gewährleistungsausschluss bleibt hiervon unberührt.

Ausgeschlossen von der Garantie sind insbesondere Mängel, die durch unsachgemäße Handhabung, Nichtbeachten der Bedienungsanleitung sowie der Sicherheitshinweise, Gewaltanwendung, Veränderungen, eigene Reparaturversuche und Reparaturversuche unqualifizierter Dritter verursacht sind. Ebenso Mängel, die auf normalem Verschleiß beruhen.

Auf unserer Website www.beem.de finden Sie die ausführlichen Garantiebedingungen, erhältliches Zubehör und Ersatzteile sowie Bedienungsanleitungen in verschiedenen Sprachen.

Verwendete Symbole

⚠ GEFAHR

Wird verwendet für eine unmittelbar drohende Gefahr, die zu schweren Körperverletzungen oder zum Tod führt.

► Zur Vermeidung der Gefahr die hier aufgeführten Anweisungen befolgen.

⚠ WARNUNG

Wird verwendet für eine möglicherweise gefährliche Situation, die zu schweren Körperverletzungen oder zum Tod führen könnte.

► Zur Vermeidung der Gefahr die hier aufgeführten Anweisungen befolgen.

ACHTUNG

Wird verwendet für eine möglicherweise gefährliche Situation, die zu leichten Verletzungen oder zu Sachschäden führen kann.

► Zur Vermeidung der Gefahr die hier aufgeführten Anweisungen befolgen.

HINWEIS

► Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Gerät erleichtern.

Symbole auf dem Gerät

Symbol	Bedeutung
	Quetschgefahr beim Absenken des Motorkopfes

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist vorwiegend für den nicht gewerblichen Gebrauch in geschlossenen Räumen zum zum Rühren von Lebensmitteln, zum Kneten von Teig und Schlagen von Sahne oder Eiweiß in haushaltsüblichen Mengen bestimmt. Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

⚠ WARNUNG

Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/ oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen.

► Das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.

► Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.

Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung sind ausgeschlossen.

Das Risiko trägt allein der Betreiber.

Achten Sie bei gewerblicher Nutzung auf die Änderung der Garantiezeit.

Konformitätserklärung

Hiermit erklärt die Firma BEEM, dass sich dieses Gerät in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen und den übrigen einschlägigen Bestimmungen der Richtlinien 2006/95/EG und 2004/108/EG befindet. Eine vollständige Konformitätserklärung finden Sie unter www.beem.de.

Haftungsbeschränkungen

Alle in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen technischen Informationen, Daten und Hinweise entsprechen dem letzten Stand bei Drucklegung.

Aus den Angaben, Abbildungen und Beschreibungen in dieser Anleitung können keine Ansprüche hergeleitet werden.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund von Nichtbeachtung der Anleitung, nicht bestimmungsgemäßer Verwendung, unsachgemäßen Reparaturen, unerlaubt vorgenommener Veränderungen oder Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile und/oder Verbrauchsmaterialien.

Sicherheitshinweise

- Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Lagern Sie das Gerät und die Zubehörteile außer Reichweite von Kindern.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt.
- Lassen Sie Reparaturen am Gerät nur von autorisierten Fachhändlern oder vom Werkskundendienst durchführen; dies gilt insbesondere für den Austausch einer beschädigten Anschlussleitung. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Zudem erlischt der Garantieanspruch.
- Eine Reparatur des Gerätes während der Garantiezeit darf nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst vorgenommen werden, sonst besteht bei Beschädigungen und nachfolgenden Störungen kein Garantieanspruch mehr.
- Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass die Sicherheitsanforderungen erfüllt werden.
- Verwenden Sie nur Zubehörteile des Hersteller oder solche, die vom Hersteller ausdrücklich empfohlen werden. Ansonsten erlischt die Garantie.
- Verwenden Sie dieses Gerät nicht zusammen mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem.

⚠ GEFAHR

Erstickungsgefahr!

► Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.

⚠ GEFAHR

Gefahr durch elektrischen Strom!

- ► Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn die Netzleitung oder der Netzstecker beschädigt sind.
- ► Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Werden spannungsführende Anschlüsse berührt und der elektrische und mechanische Aufbau verändert, besteht Stromschlaggefahr.
- ► Tauchen Sie die Antriebseinheit oder den Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- ► Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose,
  - − bevor Sie ein Rührwerkzeug einsetzen oder entfernen,
  - − wenn Sie das Gerät nicht benutzen,
  - − wenn während des Betriebes eine Störung auftritt,
  - − bevor Sie das Gerät reinigen.

⚠ WARNUNG

Gefahr durch bewegliche Bauteile!

- ► Ziehen Sie immer den Netzstecker vor dem Zusammensetzen, Auseinandernehmen, Reinigen oder vor der Lagerung des Gerätes.
- ► Vermeiden Sie während des Betriebes jeglichen Kontakt des Schneebesens, des Rühr- oder des Knethakens durch Finger, Haar, Bekleidung, Teigschaber, Messer und andere Werkzeuge, um Verletzungen zu vermeiden.
- ► Warten Sie nach dem Ausschalten ab, bis das Gerät vollständig zum Stillstand gekommen ist.

⚠ WARNUNG

Verbrennungsgefahr!

- ► Verwenden Sie das Gerät nicht bei kochenden Flüssigkeiten.

Quetschgefahr!

- ► Beim Absenken des Motorkopfes die Finger nicht zwischen Motorkopf und Gehäuse einklemmen.

ACHTUNG

- ► Ziehen Sie die Anschlussleitung immer am Netzstecker aus der Steckdose, nicht an der Netzleitung selbst.
- ► Verwenden Sie ausschließlich das mitgelieferte Zubehör. Das Verwenden anderer Teile kann Personen- oder Sachschäden zur Folge haben.
- ► Verwenden Sie zum Reinigen der Oberflächen keine scharfen Gegenstände oder scheuernde Reinigungsmittel.
- ► Lassen Sie das Gerät bei längeren Verarbeitungszeiten zwischendurch abkühlen, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- ► Tragen, heben oder bewegen Sie das Gerät niemals am Netzkabel.

Anforderungen an den Aufstellort

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes muss der Aufstellort folgende Voraussetzungen erfüllen:

- Stellen Sie das Gerät auf eine feste, trockene, ebene, wasserfeste und hitzebeständige Unterlage.
- Stellen Sie das Gerät nicht in einer heißen, nassen oder sehr feuchten Umgebung auf.
- Die Steckdose muss leicht zugänglich sein, so dass die Netzverbindung schnell getrennt werden kann.
- Die Oberflächen von Möbeln enthalten möglicherweise Bestandteile, die die Saugfüße des Gerätes angreifen und aufweichen können. Legen Sie gegebenenfalls eine Unterlage unter die Stellfüße des Gerätes.

Elektrischer Anschluss

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes sind beim elektrischen Anschluss folgende Hinweise zu beachten:

- Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Gerätes die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen Ihres Elektronetzes. Diese Daten müssen übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten. Im Zweifelsfall fragen Sie Ihren Elektrofachhändler.
- Die Steckdose muss mindestens über einen 10A-Sicherungsautomaten abgesichert sein.
- Vergewissern Sie sich, dass die Anschlussleitung unbeschädigt ist und nicht über scharfe Kanten verlegt wird.
- Die Anschlussleitung darf nicht straff gespannt sein, geknickt werden oder in Kontakt mit heißen Oberflächen kommen.
- Verlegen Sie die Anschlussleitung so, dass keine Stolpergefahr besteht.
- Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Der Betrieb an einer Steckdose ohne Schutzleiter ist verboten. Lassen Sie im Zweifelsfall die Hausinstallation durch eine Elektro-Fachkraft überprüfen. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden, die durch einen fehlenden oder unterbrochenen Schutzleiter verursacht werden.

Inbetriebnahme

Auspacken

- ◆ Entnehmen Sie das Gerät, alle Zubehörteile und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
- ◆ Entfernen Sie vor dem Erstgebrauch alle Verpackungsmaterialien und Schutzfolien vom Gerät und den Zubehörteilen.

HINWEIS

- ► Entfernen Sie nicht das Typenschild und eventuelle Warnhinweise.
- ► Heben Sie wenn möglich die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall ordnungsgemäß verpacken zu können. Transportschäden führen zum Erlöschen des Garantieanspruchs.

Lieferumfang prüfen

- Prüfen Sie den Inhalt auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- Melden Sie eine unvollständige oder beschädigte Lieferung umgehend Ihrem Lieferanten.

Vor dem ersten Gebrauch

- Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör, wie im Kapitel ***Reinigung und Pflege*** beschrieben.

Gerätebeschreibung

(Abbildungen siehe linke Ausklappseite)

1 Rührschüssel
2 Aufnahme Rührwerkzeug
3 Motorkopf
4 Rührbesen
5 Schneebesen
6 Knethaken
7 Geschwindigkeitsregler
8 Entriegelungstaste
9 Aufnahme Rührschüssel
10 Bedienungsanleitung (ohne Abbildung)

Geschwindigkeitsregler

Stufe	Funktion
	Impulsbetrieb. Gerät stoßweise in kurzen Intervallen bei maximaler Leistung anlaufen lassen.
0	Gerät ausgeschaltet.
1 - 6	Dauerbetrieb: Stellung 1: kleinste Drehzahl Stellung 6: größte Drehzahl

Bedienung und Betrieb

Ein-/Ausschalten des Gerätes

Das Ein- und Ausschalten des Gerätes erfolgt über den Geschwindigkeitsregler (7).

- Für Dauerbetrieb drehen Sie den Geschwindigkeitsregler (7) im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Stufe.
- Zum Ausschalten des Gerätes drehen Sie den Geschwindigkeitsregler (7) entgegen dem Uhrzeigersinn auf Stufe 0.
- Für Impulsbetrieb drehen Sie den Geschwindigkeitsregler (7) auf Stufe . Das Gerät läuft mit maximaler Drehzahl, solange der Geschwindigkeitsregler festgehalten wird.

Rührschüssel einsetzen/entnehmen (Bild A)

- Richten Sie die Führungsnasen der Rührschüssel (1) und die Aussparungen in der Aufnahme (9) zueinander aus und setzen Sie die Rührschüssel in die Aufnahme ein.
- Drehen Sie die Rührschüssel im Uhrzeigersinn, um sie zu verriegeln.
- Zum Entriegeln drehen Sie die Rührschüssel entgegen dem Uhrzeigersinn und nehmen Sie sie ab.

Rührwerkzeug einsetzen (Bilder B1 - B5)

- Richten Sie die Führungsnasen der Aufnahme (2) und die Aussparung im Rührwerkzeug (4/5/6) zueinander aus und stecken Sie das Rührwerkzeug gegen die Feder auf die Aufnahme.
- Drehen Sie das Rührwerkzeug entgegen dem Uhrzeigersinn, um es zu verriegeln.

Rührwerkzeug entnehmen

- Drücken Sie das Rührwerkzeug nach oben gegen die Feder und drehen Sie es im Uhrzeigersinn.
- Ziehen Sie das Rührwerkzeug nach unten ab.

Gerät verwenden

- Drücken Sie die Entriegelungstaste (8), um den Motorkopf zu entriegeln (Bild C1).
- Klappen Sie den Motorkopf (3) nach oben, bis er hörbar einrastet (Bild C2).
- Geben Sie die Zutaten in die Rührschüssel (1).

HINWEIS

► Beachten Sie die Maximalfüllmenge von 1,2 kg.

- Setzen Sie die Rührschüssel ein, wie im Kapitel ***Rührschüssel einsetzen/ entnehmen*** beschrieben.
- Stecken Sie, je nach Anwendungsfall (siehe Verwendungshinweise und Rezeptvorschläge), den Schneebesen (5), den Rührbesen (4) oder den Knethaken (6) auf, wie im Kapitel ***Rührwerkzeug einsetzen*** beschrieben.
- Drücken Sie die Entriegelungstaste (8), um den Motorkopf zu entriegeln.
- Klappen Sie den Motorkopf (3) nach unten, bis er hörbar einrastet.
- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
- Schalten Sie das Gerät am Geschwindigkeitsregler (7) ein und stellen Sie die gewünschte Geschwindigkeit ein.

HINWEIS

► Je zäher die zu rührende Masse ist, desto langsamer sollten Sie die Geschwindigkeit einstellen (siehe ***Geschwindigkeitstabelle***).

- Nach Abschluss des Rührvorganges schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Drücken Sie die Entriegelungstaste (8), um den Motorkopf zu entriegeln.
- Klappen Sie den Motorkopf (3) nach oben, bis er hörbar einrastet.
- Entnehmen Sie das Rührwerkzeug, wie im Kapitel ***Rührwerkzeug entnehmen*** beschrieben.
- Entnehmen Sie die Rührschüssel, wie im Kapitel ***Rührschüssel einsetzen/ entnehmen*** beschrieben.
- Entleeren Sie die Rührschüssel.
- Reinigen Sie das Gerät, wie im Kapitel ***Reinigung und Pflege*** beschrieben.

Verwendungshinweise

Verwendungstabelle

Rührwerkzeug	Anwendung	Stufe	Dauer
Knethaken	Zum Kneten von schwerem Teig, wie Hefe-, Brot- oder Nudelteig.	1 - 2	5-10 Min.
Rührbesen	Zum Mischen von Rührteig und mäßig schweren Teigen, wie z. B. Plätzchen-teig.	3 - 4	2-5 Min.
Schneebesen	Zum Schlagen von Eischnee, Sahne, Creme, Quarkspeisen, Mayonnaise etc.	5 - 6	1 -2 Min.

Geschwindigkeitstabelle

Stufe	Anwendung
1	■ schweren Teig kneten
2	■ Trockene Zutaten mischen bei niedriger Geschwindigkeit ■ Flüssige Zutaten mixen ■ Flüssigkeiten beimengen
3	■ Streusel kneten ■ abwechselnde Zugabe von trockenen und flüssigen Zutaten, ■ Rührkuchen bei mittlerer Geschwindigkeit verrühren
4	■ Buttercreme ■ Zuckerguss ■ Kartoffelpüree
5 - 6	■ Eiweiß schlagen ■ Sahne schlagen

Rezeptvorschläge

Schlagsahne

Zutaten:

- 600 ml Schlagsahne (gut gekühlt, 30 % Fett)
- 3 Päckchen Vanillezucker
- 3 Päckchen Sahnesteif

Füllen Sie die Schlagsahne in die Rührschüssel mit dem Schneebesen und starten sie den Motor mit hoher Drehzahl. Geben Sie den Vanillezucker und den Sahnesteif unter ständigem Rühren hinzu und schlagen Sie die Sahne steif.

Rührkuchen

Zutaten:

- 250 g weiche Butter
- 200 g Zucker
- 5 Eier
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 100 g gemahlene Haselnüsse
- 100 g geriebene Schokolade
- 500 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Tasse Milch

Butter mit dem Zucker und Vanillezucker auf einer niedrigen Stufe mit dem Rührbesen schaumig schlagen. Geben Sie unter ständigem Rühren die Eier nach und nach dazu. Mischen Sie das Mehl mit dem Backpulver und geben Sie beides abwechselnd mit der Milch zum Teig. Zum Schluss rühren Sie die Haselnüsse und die Schokolade ein. Füllen Sie den Rührteig in eine gefettete Kuchenform. Backen Sie den Kuchen bei mittlerer Hitze (175 °C) ca. 45 Minuten.

Hefeteig

Zutaten:

- 500 g Weizenmehl (Typ 405)
- 250 ml Milch
- 80 g flüssige Butter
- 70 g Zucker
- 2 Eigelbe
- 1 Würfel Hefe
- 1 Prise Salz

Geben Sie das Mehl in die Schüssel und bilden Sie in der Mitte eine Kuhle. Lösen Sie die Hefe in der lauwarmen Milch auf und gießen Sie sie in die Mulde. Decken Sie die Schüssel mit einem Küchentuch ab und lassen Sie den Teig an einen warmen, nicht zugigen Ort 15 Minuten lang gehen.

Setzen Sie dann die Schüssel und den Knethaken in das Gerät ein und schalten Sie es auf niedrige Drehzahl ein. Geben Sie die restlichen Zutaten zum Teig und lassen Sie das Gerät so lange kneten, bis der Teig glatt ist und sich vom Rand der Schüssel löst und nicht mehr klebt. Decken Sie die Schüssel erneut mit einem Küchentuch ab und lassen Sie den Teig an einen warmen Ort 30 Minuten lang ruhen. Der Hefeteig ist zur Weiterverarbeitung fertig. Je nach Wunsch kann dieser Teig als Pizzaboden, Hefezopf, süße Brötchen oder Kuchen verarbeitet werden.

Beispiel: Nehmen Sie den Hefeteig mit bemehlten Händen aus der Schüssel und rollen Sie ihn auf eine Größe aus, die auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech passt. Belegen Sie den Teig mit Obst, z. B. Äpfelstücke oder geviertelte Zwetschgen. Streuen Sie etwas Zucker oder Streusel über das Obst und backen Sie anschließend den Hefekuchen bei Mittelhitze (175 °C) etwa 30 Minuten.

Streusel

Zutaten:

- 600 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 400 g Zucker
- 400 g Butter
- Ggf. etwas Zimt

Geben Sie die Zutaten in der oben genannten Reihenfolge in die Rührschüssel und setzen Sie diese und den Knethaken in das Gerät ein. Schalten Sie das Gerät ein und rühren Sie die Zutaten. Der Streuselteig ist fertig, wenn er krümelig aussieht. Verteilen Sie die Krümel auf den mit Obst belegten Kuchen.

Lagerung

Sollten Sie das Gerät längere Zeit nicht benötigen, reinigen Sie es, wie im Kapitel ***Reinigung und Pflege*** beschrieben.

Bewahren Sie das Gerät und alle Zubehörteile an einem trocknen, sauberen und frostfreien Ort auf, an dem es vor direktem Sonnenlicht geschützt ist.

Reinigung und Pflege

Beachten Sie vor Beginn der Arbeiten die Sicherheitshinweise im Kapitel Sicherheit!

Gerät reinigen

- ◆ Wischen Sie das Gehäuse des Gerätes mit einem leicht feuchten Tuch ab.
- ◆ Alle anderen Teile können in einer warmen Spülmittellösung gereinigt werden.
- ◆ Trocknen Sie alle Geräteteile nach der Reinigung gut ab.

HINWEIS

► Festgetrocknete Nahrungsmittelreste können Sie vor der Reinigung 10 Minuten lang in warmer Spülmittellösung einweichen.

Störungsbehebung

Die nachfolgende Tabelle hilft bei der Lokalisierung und Behebung kleinerer Störungen:

Fehler	Mögliche Ursache	Behebung
Das Gerät funktioniert nach dem Betätigen des Geschwindigkeitsreglers nicht.	Stecker nicht eingesteckt.	Stecker einstecken.
	Sicherungsautomat in der Elektroverteilung abgeschaltet.	Sicherungsautomat einschalten.
	Der Motorkopf ist nicht in der unteren Position eingerastet.	Motorkopf nach unten klappen, bis er hörbar einrastet.
Der Sicherungsautomat in der Elektroverteilung springt heraus.	Zu viele Geräte am selben Stromkreis angeschlossen.	Anzahl der Geräte im Stromkreis reduzieren.
	Gerät ist defekt.	Kundendienst benachrichtigen.
Motor dreht auffallend langsam oder bleibt stecken.	Rührschüssel überfüllt.	Einen Teil der Zutaten entfernen.

HINWEIS

► Wenn Sie mit den vorstehend genannten Schritten das Problem nicht lösen können, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

Ersatzteile und weiteres Zubehör

Pos.*	Artikelnr.	Bezeichnung
1	900 695 001	Rührschüssel
4	900 695 011	Rührbesen
5	900 695 006	Schneebesen
6	900 695 016	Knethaken

*** Nummerierung gemäß Gerätebeschreibung**

Technische Daten

Modell	Standmixer **Miracle-FiXX**
Typnummer	M22.001
Abmessungen	(B x H x T) 360 x 215 x 290 mm
Nettogewicht ca.	4,75 kg
Betriebsspannung	220 - 240 V~
Netzfrequenz	50 - 60 Hz
Leistungsaufnahme	450 W
Schutzklasse	II

Contents

General notes 15
Safety instructions 17
Startup 19
Appliance description 20
Operation and use 20
Instructions for use 22
Recipe suggestions 23
Storage 24
Cleaning and care 24
Troubleshooting 25
Spare parts and other accessories . . 26
Technical data 26

Dear Customer,

before using the appliance, please read the instructions contained in this user manual on startup, safety, intended use as well as cleaning and care.

Open the fold-out page at the beginning and end of the user manual in order to view the illustrations during reading.

Keep this user manual in a safe place and pass it on to any future owners together with the appliance.

General notes

Copyright

This document is copyrighted. Any duplication or reprinting, in whole or in part, as well as reproduction of the illustrations even in modified form is only permitted with the written approval of the manufacturer.

Notes on environmental protection

The packaging materials used can be recycled. When no longer required, dispose of the packaging materials according to local environmental regulations.

This product may not be disposed of in the domestic refuse within the European Union. Dispose of the appliance via communal collection points.

Guarantee

We will remedy any faults due to material flaws or manufacturing faults free of charge within the guarantee period of two years.

For commercial or equivalent use, e.g. in hotels, guest houses or communal premises, or if the customer is not a consumer as defined by the German Civil Code, the guarantee period is 6 months.

The guarantee does not cover faults caused in particular by improper use, failure to observe instructions in the user manual and safety precautions, use of force, modifications, unauthorised attempted repairs and attempted repairs by unqualified third parties. Faults caused by normal wear are also excluded.

Please visit our website to obtain more information on comprehensive guarantee conditions, available accessories and spare parts as well as user manuals in various languages

Symbols used

⚠ DANGER

This indicates an imminent hazardous situation, which could lead to severe physical injury or death.

► Follow these instructions to avoid danger.

⚠ WARNING

This indicates a possible hazardous situation, which could lead to severe physical injury or death.

► Follow these instructions to avoid danger.

CAUTION

This indicates a potentially hazardous situation, which could lead to minor injuries or material damage.

► Follow these instructions to avoid danger.

NOTE

► A note contains additional information to simplify the use of the appliance.

Symbols on the appliance

Symbol	Meaning
	Risk of crushing when lowering the motor head

Intended use

This appliance is intended primarily for non-commercial use in closed rooms for stirring food, kneading dough and whipping cream or egg whites in normal domestic quantities. Any use other than previously stated is considered as improper use.

⚠ WARNING

If not used for its intended purpose and/ or used in any other way, the appliance may be or become a source of danger.

► Use the only for its intended purpose.

► Observe the procedures described in this user manual.

No claims of any kind will be accepted for damage resulting from use of the for other than its intended purpose.

The risk must be borne solely by the user.

If used commercially, please pay attention to the changes in the guarantee period.

Declaration of Conformity

BEEM hereby declares that this appliance complies with the fundamental requirements and other relevant provisions of 2006/95/EC and 2004/108/EC directives. The full declaration of conformity can be found under www.beem.de.

Limitation of liability

All technical information, data and instructions contained in this user manual represent the latest status at the time of printing.

No claims can be made based on the specifications, illustrations and descriptions of this user manual.

The manufacturer assumes no liability for damage or injury resulting from failure to observe the user manual, use for other than the intended purpose, unprofessional repairs, unauthorised modifications or use of non-approved spare parts and/or consumables.

Safety instructions

- Inspect the appliance for visible signs of damage before use. Do not use a damaged appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with restricted physical, sensory or mental capabilities or with insufficient experience and/or knowledge unless they are supervised by a person responsibly for their safety or have received instructions on the use of the appliance from such a person.
- Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Store the appliance and accessory parts out of the reach of children.
- Do not leave the appliance unattended during operation.
- Only allow repairs to the appliance to be carried out by an authorised specialist or by the works customer service; this particularly applies to replacing a damaged connecting cable. Unqualified repairs can lead to considerable danger for the user. They will also invalidate the guarantee.
- Repairs to the appliance during the guarantee period may only be carried out by service centres authorised by the manufacturer, otherwise the guarantee will become invalid in the event of damage or subsequent damage.
- Defective parts may only be replaced with original spare parts. Only original spare parts guarantee that the safety requirements are met.
- Only use spare parts from the manufacturer or spare parts that are specifically recommended by the manufacturer. The guarantee will otherwise be invalidated.
- Do not use this appliance together with an external timer or a separate remote control system.

⚠ DANGER

Risk of suffocation!

► Never play with packaging material. Risk of suffocation.

⚠ DANGER

Danger from electric current!

- ► Do not use the appliance if the mains cable or mains plug is damaged.
- ► Do not open the housing of the appliance. Danger from electric current if live connections are touched and/or the electrical and mechanical configuration is changed.
- ► Never immerse the drive unit or the mains plug in water or other liquids.
- ► Pull the plug out of the mains socket,
  - − before you attach or remove a stirring tool,
  - − if you are not using the appliance,
  - − if a malfunction occurs during operation,
  - − before you clean the appliance.

⚠ WARNING

Danger from moving parts!

- ► Always disconnect the mains plug before assembling, disassembling, cleaning or storing the appliance.
- ► To prevent injury during operation, avoid any contact of your fingers, hair, clothing, dough scrapers, knives and other tools with the whisk, stirring or kneading hook
- ► After switching off, wait until the appliance has completely stopped.

⚠ WARNING

Danger of burns!

- ► Do not use the appliance with boiling liquids.

Danger of crushing!

- ► When lowering the motor head, do not wedge your fingers between the motor head and the housing.

CAUTION

- ► Do not pull the connecting cable to remove the plug from the mains socket.
- ► Only use the accessories supplied. Using other parts can lead to personal injury or damage to property.
- ► Do not use sharp objects or abrasive cleaning agents to clean the surfaces.
- ► When using for prolonged periods of time, allow the appliance to cool down occasionally to avoid overheating.
- ► Never lift or move the appliance with the mains cable.

Requirements for the place of use

For safe and trouble-free operation of the appliance, the installation location must satisfy the following requirements:

- Place the appliance on a firm, dry, flat, waterproof and heat-resistant surface.
- Do not install the appliance in a hot, wet or very humid environment.
- The mains socket must be easily accessible and allow fast disconnection in the event of an emergency.
- The surface finishes on furniture may contain substances that can be detrimental to the suction feet of the appliance. If necessary, place a mat under the feet of the appliance.

Electrical connection

For safe and trouble-free operation of the appliance, the following instructions must be observed for the electrical connection:

- Before connecting the appliance, compare the connection data (voltage and frequency) on the rating plate with those of your mains power supply. This data must correspond in order to avoid damage to the appliance. If in doubt, ask your electrical appliance retailer.
- The mains socket must be protected by at least a 10 A automatic circuit breaker.
- Ensure that the mains lead is undamaged and is not laid over sharp edges.
- The mains cable must not pulled tightly, bent or come into contact with hot surfaces.
- Route the cable to prevent risk of tripping.
- The electrical safety of the appliance is only assured when it is connected to a properly installed protective earth (PE) conductor system. Connection to a mains socket without PE conductor is forbidden. If in doubt, the electrical system must be checked by a qualified electrician. The manufacturer assumes no liability for injury or damage caused by a missing or interrupted protective earth conductor.

Startup

Unpacking

◆ Remove the appliance, all accessory parts and the user manual from the box.

◆ Remove all packaging materials and protective foils from the product and the accessories before using it for the first time.

NOTE

► Do not remove the rating plate or any warning signs on the appliance.

► If possible, keep the original packaging throughout the warranty period so that the appliance can be duly packed in case of a warranty claim. Transport damage will invalidate the guarantee.

Check the delivery contents

- Check for visible signs of damage or missing items.
- Report incomplete or damaged contents to your supplier immediately.

Before using for the first time

- Clean the appliance and the accessories as described in the section ***Cleaning and care***.

Appliance description

(See illustration on the left fold-out page)

1 Mixing bowl
2 Stirring tool mounting
3 Motor head
4 Beater
5 Whisk
6 Kneading hook
7 Speed controller
8 Release button
9 Mixing bowl mounting
10 User manual (not illustrated)

Speed controller

Level	Function
	Impulse operation. Run the appliance intermittently at maximum power for short intervals.
0	Appliance switched off.
1 - 6	Continuous operation: Position 1: lowest speed Position 6: highest speed

Operation and use

Switching the appliance on/off

The appliance is turned on and off via the speed controller (7).

- Turn the speed controller (7) clockwise to the desired level for continuous operation.
- To switch off the appliance, turn the speed controller (7) anticlockwise to the 0 position.
- For impulse operation, turn the rotary switch (7) to level .
  The appliance runs at maximum speed as long as the speed controller is held.

Inserting/removing mixing bowl (image A)

- Align the keyways of the mixing bowl (1) and the recesses in the mounting (9) with each other and insert the mixing bowl into the mounting.
- Turn the mixing bowl clockwise to lock it.
- To unlock the mixing bowl, turn it anticlockwise and remove it.

Attaching the stirring tools (images B1 - B5)

- Align the keyways of the mounting (2) and recesses in the stirring tool (4/5/6) with each other and push the mixing tool into the mounting against the spring.
- Turn the stirring tool anticlockwise to lock it.

Removing the stirring tool

- Push the stirring tool upwards against the spring and turn it clockwise.
- Pull the stirring tool downwards to remove it.

Using the appliance

- Press the release button (8) to unlock the motor head (image C1).
- Raise the motor head (3) until it audibly snaps in (image C2).
- Add the ingredients to the mixing bowl (1).

NOTE

► Pay attention to the maximum filling quantity of 1.2 kg.

- Insert the mixing bowl as described in the section ***Inserting/removing the mixing bowl***.
- Depending on the application (see instructions for use and recipe suggestions), attach the whisk (5), beater (4) or the kneading hook (6) as described in the section ***Attaching the stirring tools***.
- Press the release button (8) to unlock the motor head.
- Lower the motor head (3) until it audibly snaps in.
- Insert the plug into the mains socket.
- Switch on the appliance with the speed controller (7) and set the desired speed.

NOTE

► The tougher the mass to be stirred, the slower the speed to be set (see ***Speed table***).

- After completing the stirring process, switch off the appliance and pull the plug out of the mains socket.
- Press the release button (8) to unlock the motor head.
- Raise the motor head (3) until it audibly snaps in.
- Remove the stirring tool as described in the section ***Removing the stirring tools***.
- Insert the mixing bowl as described in the section ***Inserting/removing the mixing bowl***.
- Empty the mixing bowl.
- Clean the appliance as described in the section ***Cleaning and care***.

Instructions for use

Table of use

Stirring tool	Application	Level	Duration
Kneading hook	For kneading thick dough such as yeast, bread or pasta dough.	1 - 2	5-10 minutes
Beater	For mixing batter and less thick dough such as biscuit dough.	3 - 4	2-5 minutes
Whisk	For whisking egg whites, cream, mousse, junket, mayonnaise etc.	5 - 6	1 -2 minutes

Speed table

Level	Application
1	■ kneading thick dough
2	■ Mixing dry ingredients at low speed ■ Mixing liquid ingredients ■ Adding liquids
3	■ Kneading crumble ■ alternate addition of dry and liquid ingredients, ■ Mixing stirred cake at medium speed
4	■ Butter cream ■ Icing sugar ■ Mashed potato
5 - 6	■ Beating egg whites ■ Whipping cream

Recipe suggestions

Whipped cream

Ingredients:

- 600 ml whipping cream (well cooled, 30% fat)
- 3 packets of vanilla sugar
- 3 packets of cream stiffener

Pour the whipping cream into the mixing bowl with attached whisk and switch the motor to high speed. Add the vanilla sugar and cream stiffener while stirring and whip the cream until it it is stiff.

Stirred cake

Ingredients:

- 250 g of soft butter
- 200 g of sugar
- 5 eggs
- 1 packet of vanilla sugar
- 100 g ground hazel nuts
- 100 g grated chocolate
- 500 g of flour
- 1 packet of baking powder
- 1 cup of milk

Beat the butter with the sugar and vanilla sugar with the beater at low speed until it foams. While stirring, add the eggs one by one. Mix the flour with the baking powder and add to the mixture alternately with milk. Finally mix in the hazel nuts and the chocolate. Put the batter into a greased cake tin. Bake the cake at medium heat (175 °C) for approx. 45 minutes.

Yeast dough

Ingredients:

- 500 g wheat flour (type 405)
- 250 ml milk
- 80 g melted butter
- 70 g of sugar
- 2 egg yolks
- 1 yeast cube
- 1 pinch of salt

Add the flour to the bowl and form a hollow in the middle. Dissolve the yeast in lukewarm milk and pour it into the hollow. Cover the bowl with a kitchen towel and allow the dough to rise at a warm draught-free location for 15 minutes.

Put the bowl and the kneading hook into the appliance and switch it to a low speed. Add the rest of the ingredients to the dough and allow the appliance to knead until the dough is even and does not stick to the sides of the bowl. Cover the the bowl with a kitchen towel again and leave it at a warm location for 30 minutes. The yeast dough is then ready for further processing. This dough can be processed further as pizza base, yeast bun, sweet rolls as required.

Example: take the yeast dough out of the bowl with floured hands and roll it out to a size that will fit onto a baking tray covered with baking paper. Put fruit, e.g., pieces of apple or quartered plums onto the rolled-out dough. Sprinkle a little sugar or crumble over the fruit and then bake the yeast cake at medium heat (175 °C) for roughly 30 minutes.

Crumble

Ingredients:

- 600 g of flour
- 1 pinch of salt
- 400 g of sugar
- 400 g butter
- a little cinnamon, as required

Add the ingredients to the mixing bowl in the above-listed order and put it and the kneading hook onto the appliance. Switch on the appliance and stir the ingredients. The crumble dough is ready when it looks crumbly. Spread the crumbs onto the fruit on the cake.

Storage

If you do not intend to use the appliance for a longer period of time, clean it as described in the section ***Cleaning and care***.

Store the appliance and all accessory parts at a dry, clean and frost-free location, which is protected against direct sunlight.

Cleaning and care

Before beginning work, pay attention to the safety instructions in the section on safety!

Cleaning the appliance

- ◆ Wipe the outside housing of the appliance with a lightly damp cloth.
- ◆ All other parts can be cleaned in a warm washing-up liquid solution.
- ◆ Dry all parts of the appliance thoroughly after cleaning.

NOTE

► Dried and caked food residues can be removed more easily if you allow them to soak in warm washing-up liquid solution for 10 minutes before cleaning.

Troubleshooting

The following table helps in localising and remedying minor faults:

Fault	Possible cause	Remedy
The appliance does not work after turning the speed controller.	Plug not inserted into socket.	Insert plug.
	Automatic circuit breaker in electrical distribution board tripped.	Switch on the automatic circuit breaker again.
	The motor head is not snapped into the lower position.	Lower the motor head until it audibly snaps in.
The automatic circuit breaker in the electrical distribution board trips	Too many appliances connected to the same power circuit.	Reduce the number of appliances on the power circuit.
	Appliance is defective.	Contact customer service.
Motor runs extremely slowly or stops.	Mixing bowl overfilled	Remove some of the ingredients.

NOTE

► If you cannot resolve the problem with the steps described above, please contact customer service.

Spare parts and other accessories

Item*	Article No.	Designation
1	900 695 001	Mixing bowl
4	900 695 011	Beater
5	900 695 006	Whisk
6	900 695 016	Kneading hook

*** numbering according to the description of the appliance**

Technical data

Model	**Miracle-FiXX** blender
Type number	M22.001
Dimensions	(W x H x D) 360 x 215 x 290 mm
Net weight approx.	4.75 kg
Operating voltage	220 - 240 V~
Mains frequency	50 - 60 Hz
Power consumption	450 W
Protection class	II

Table des matières

Remarques générales 27
Consignes de sécurité 29
Mise en service 31
Description de l'appareil 32
Utilisation et fonctionnement 32
Consignes d'utilisation 34
Suggestions de recettes 35
Rangement 36
Nettoyage et entretien 36
Dépannage 37
Pièces de rechange et autres accessoires 38
Données techniques 38

Cher client,

Avant d'utiliser l'appareil, veuillez lire les instructions relatives à la mise en service, la sécurité, l'utilisation conforme ainsi qu'au nettoyage et à l'entretien contenues dans la présente notice d'utilisation.

Ouvrez les pages dépliantes qui se trouvent au début et à la fin de la notice d'utilisation pour pouvoir voir les illustrations pendant la lecture de celle-ci.

Conservez la présente notice d'utilisation pour une utilisation ultérieure et remettez-la avec l'appareil au propriétaire suivant.

Remarques générales

Droits d'auteur

Ce document est protégé par copyright. Toute reproduction ou impression ultérieure, même partielle, ainsi que la retranscription d'illustrations, même à l'état modifié, est seulement possible sur autorisation écrite du fabricant.

Remarques relatives à la protection de l'environnement

Les matériaux d'emballage utilisés sont recyclables. Eliminez les matériaux d'emballage devenus inutiles conformément aux directives locales en vigueur.

A l'intérieur de la Communauté européenne, il est interdit de mettre ce produit aux ordures ménagères normales. Éliminer l'appareil via les points de collecte communaux.

Garantie

Au cours de la période de garantie de 2 ans, nous réparerons gratuitement tous les vices de matériel ou de fabrication.

En cas d'utilisation professionnelle ou assimilée, par ex. dans les hôtels, les pensions ou les organisations communautaires, ou lorsqu'un client n'est pas un consommateur au sens du Code civil allemand, la période de garantie est 6 mois.

Sont exclus de la garantie les défauts résultant d'une manipulation non conforme, du non-respect de la notice d'utilisation ainsi que des consignes de sécurité, tout usage à outrance, toutes modifications ou tentatives de réparations personnelles et effectuées par une personne non qualifiée. Il en est de même pour les défauts résultant d'une usure normale.

Sur notre site Internet www.beem.de, vous trouverez les conditions de garantie détaillées, les accessoires et les pièces de rechange disponibles ainsi que les notices d'utilisation en différentes langues.

Symboles utilisés

⚠ DANGER

Est utilisé pour un danger imminent et menaçant pouvant occasionner des blessures graves voire mortelles.

► Pour prévenir ce risque, suivez les instructions indiquées ici.

⚠ AVERTISSEMENT

Est utilisé pour une situation potentiellement dangereuse pouvant occasionner des blessures graves ou mortelles.

► Pour prévenir ce risque, suivez les instructions indiquées ici.

ATTENTION

Est utilisé pour une situation potentiellement dangereuse pouvant occasionner des blessures légères ou des dommages matériels.

► Pour prévenir ce risque, suivez les instructions indiquées ici.

REMARQUE

► Une remarque désigne les informations supplémentaires facilitant le maniement de l'appareil.

Symboles sur l'appareil

Symbole	Signification
	Risque d'écrasement lors de l'abaissement de la tête de moteur.

Utilisation conforme

Cet appareil est surtout prévu pour l'utilisation à caractère non commercial dans des locaux fermés pour mélanger des aliments, pour pétrir les pâtes et pour battre de la crème ou des œufs en neige en quantités habituelles dans les ménages. Toute autre utilisation ou toute utilisation allant au-delà de celle-ci est considérée comme non conforme.

⚠ AVERTISSEMENT

En cas d'utilisation non conforme et/ou autre, l'appareil peut présenter des dangers.

► L'appareil doit uniquement être utilisé de manière conforme.

► Respecter les procédures décrites dans la présente notice d'utilisation.

Toutes réclamations pour cause de dommages survenus suite à une utilisation non conforme sont exclues.

Seul l'utilisateur en assume les risques.

En cas d'utilisation à titre commercial, veuillez noter la modification de la période de garantie.

Déclaration de conformité

Par la présente, la société BEEM déclare que l'appareil est conforme aux exigences fondamentales et autres des directives 2006/95/CE et 2004/108/CE. Vous trouverez une déclaration de conformité complète sous www.beem.de.

Limites de responsabilité

Toutes les informations techniques, données et remarques figurant dans la présente notice d'utilisation correspondent à l'état le plus récent des connaissances lors de l'impression.

Les remarques, illustrations et descriptions de la présente notice ne peuvent donner lieu à aucune revendication de quelque type que ce soit.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages survenus en cas de non-respect de la présente notice, d'utilisation non conforme, de réparations inappropriées, de modifications non autorisées ou d'utilisation de pièces de rechange et/ou de consommables non autorisés.

Consignes de sécurité

- Avant d'utiliser l'appareil, veuillez le contrôler pour vérifier qu'il ne présente aucun dommage apparent. Ne mettez pas en service un appareil endommagé.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées, trop peu d'expérience et/ou de savoir, à moins qu'elles ne soient sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou reçoivent des instructions de cette dernière sur le mode d'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants afin d'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Rangez l'appareil et ses accessoires hors de portée des enfants.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance quand il est en marche.
- Ne faites réparer l'appareil que par un vendeur spécialisé agréé ou par le service Après-vente de l'usine. Ceci vaut tout particulièrement pour le remplacement d'un câble de raccordement endommagé. Des réparations non-conformes peuvent causer des risques considérables pour l'utilisateur. De plus, la garantie perd toute validité.
- Pendant la période de garantie, toute réparation de l'appareil doit uniquement être effectuée par un service Après-ventes autorisé par le fabricant, faute de quoi les droits de garantie perdent leur effet pour les dommages immédiats et les dysfonctionnements consécutifs qui en résultent.
- Les composants défectueux doivent uniquement être remplacés par des pièces de rechange originales. Le respect des exigences de sécurité est uniquement garanti avec ces pièces.
- N'utilisez que des accessoires du fabricant ou ceux expressément recommandés par celui-ci. Dans le cas contraire, la garantie perd toute validité.
- N'utilisez pas cet appareil avec une minuterie externe ou un système de télétransmission séparé.

⚠ DANGER

Risque d'étouffement

► Les matériaux d'emballage ne doivent pas être utilisés pour jouer. Il y a risque d'étouffement.

⚠ DANGER

Risque lié au courant électrique

- ► N'utilisez pas l'appareil lorsque le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés.
- ► N'ouvrez en aucun cas le boîtier de l'appareil. Si vous touchez des pièces sous tension et si vous modifiez le montage électrique et mécanique, il y a risque d'électrocution.
- ► Ne plongez jamais l'unité d'entraînement ou la fiche secteur dans de l'eau ou dans d'autres liquides.
- ► Débranchez la fiche secteur de la prise
  - − avant de fixer ou de retirer un accessoire mélangeur.
  - − lorsque vous n'utilisez pas l'appareil ;
  - − lorsqu'une panne survient en cours de fonctionnement ;
  - − avant de nettoyer l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque issu des composants en mouvement !

- ► Retirez toujours la prise du secteur avant l'assemblage, la dépose, le nettoyage et le rangement de l'appareil.
- ► En cours de fonctionnement, évitez tout contact entre le fouet, le batteur ou le crochet pétrisseur et les doigts, les cheveux, les vêtements, une raclette, un couteau ou tout autre outil, afin d'éviter les blessures. Après extinction, patientez jusqu'à ce que l'appareil soit complètement immobilisé.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de brûlures !

- ► N'utilisez pas l'appareil avec des liquides bouillants.

Danger d'écrasement !

- ► Ne pas coincer les doigts entre la tête de moteur et le boîtier lorsque vous abaissez la tête de moteur.

ATTENTION

- ► Débranchez toujours le câble de branchement en tirant sur la surface de préhension de la fiche et non sur le câble électrique lui-même.
- ► Utilisez uniquement les accessoires fournis. L'utilisation d'autres pièces peut entraîner des blessures ou des dommages matériels.
- ► Pour nettoyer les surfaces, n'utilisez pas d'objets tranchants ou de détergents récurrents.
- ► Laissez entre-temps refroidir l'appareil en cas de travaux de traitement prolongés pour éviter une surchauffe.
- ► Ne jamais porter, soulever ou déplacer l'appareil par son câble d'alimentation.

Conditions requises sur le lieu de mise en place

Afin que l'appareil fonctionne de manière sûre et sans défaut, le lieu de montage doit remplir les conditions préalables suivantes :

- Placez l'appareil sur une surface de travail solide, sèche, plane et résistant à l'eau et à la chaleur.
- Ne placez pas l'appareil dans un environnement chaud, humide ou mouillé.
- La prise doit être facile d'accès afin de pouvoir débrancher rapidement l'appareil.
- Les surfaces des meubles peuvent présenter des composants susceptibles d'attaquer les pieds à ventouse de l'appareil et de les ramollir. Le cas échéant, posez un support sous les pieds de réglage de l'appareil.

Branchement électrique

Afin que l'appareil fonctionne de manière sûre et sans défaut, il convient de respecter les consignes suivantes lors du branchement électrique :

- Avant de brancher l'appareil, comparez les données de branchement (tension et fréquence) sur la plaque signalétique avec celles de votre réseau électrique. Ces données doivent correspondre afin qu'aucun dommage ne survienne à l'appareil. En cas de doute, consultez votre vendeur d'appareils électriques.
- La prise doit être au moins protégée par l'intermédiaire d'un coupe-circuit automatique de 10 A.
- Assurez-vous que le câble de branchement ne soit pas endommagé, ni posé sur des arêtes vives.
- Il est interdit de tendre le câble de branchement, de le plier ou de le mettre en contact avec des surfaces très chaudes.
- Posez le câble de branchement de manière à ce que personne ne risque de trébucher dessus.
- La sécurité électrique de l'appareil est uniquement garantie lorsque celui-ci est branché à un conducteur de protection installé conformément aux directives. Le fonctionnement sur une prise de courant sans conducteur de protection est interdit. En cas de doute, faites contrôler l'installation domestique par un électricien. Le fabricant décline toute responsabilité des dommages occasionnés par l'absence ou le non-branchement d'un conducteur de protection.

Mise en service

Déballage

- ◆ Retirez l'appareil, tous les accessoires et la notice d'utilisation du carton.
- ◆ Avant la première utilisation, retirez de l'appareil et des accessoires tous les matériaux d'emballage et films de protection.

REMARQUE

- ► Ne retirez ni la plaque signalétique ni d'éventuels avertissements.
- ► Si possible, conservez l'emballage original pendant la période de garantie de l'appareil afin de pouvoir l'emballer de manière conforme en cas de garantie. Tous dommages survenus pendant le transport entraînent l'invalidation du droit de garantie.

Contrôler le volume de livraison

- Vérifiez l'intégralité du contenu et l'absence de dommages visibles.
- Signalez dans les plus brefs délais une livraison incomplète ou endommagée à votre fournisseur.

Avant la première utilisation

- Nettoyez l'appareil et les accessoires de la manière décrite au chapitre ***Nettoyage et entretien***.

Description de l'appareil

(voir les illustrations sur la page dépliante gauche)

1 Bol mélangeur
2 Logement de l'accessoire mélangeur
3 Tête du moteur
4 Batteur
5 Fouet
6 Crochet pétrisseur
7 Bouton de réglage de la vitesse
8 Touche de déverrouillage
9 Logement pour le bol mélangeur
10 Notice d'utilisation (sans illustration)

Bouton de réglage de la vitesse

Niveau	Fonction
	Fonctionnement à impulsions Laisser l'appareil démarrer par à-coups, à pleine puissance, pendant de courts intervalles.
0	Appareil éteint.
1 - 6	Fonctionnement en continu : Position 1 : vitesse minimale Position 6 : vitesse maximale

Utilisation et fonctionnement

Allumage/extinction de l'appareil

Le bouton de réglage de la vitesse (7) permet d'allumer et d'éteindre l'appareil.

- Pour le fonctionnement en continu, positionnez le bouton de réglage de la vitesse (7) dans le sens horaire sur le niveau souhaité.
- Pour éteindre l'appareil, tournez le bouton de réglage de la vitesse (7) dans le sens antihoraire jusqu'en position 0.
- Pour le fonctionnement par impulsions, positionnez le bouton de réglage de la vitesse (7) sur . L'appareil fonctionne à vitesse maximale tant que le bouton de réglage de la vitesse est maintenu en position.

Mise en place/retrait du bol mélangeur (figure A)

- Alignez les taquets de guidage du bol mélangeur (1) et les creux du logement (9) et placez le bol mélangeur dans le logement.
- Tournez le bol mélangeur dans le sens horaire pour le verrouiller en place.
- Pour déverrouiller le bol mélangeur, tournez-le dans le sens horaire puis retirez-le.

Mise en place de l'accessoire mélangeur (figures B1 à B5)

- Alignez les taquets de guidage du logement (2) et l'orifice de l'outil mélangeur (4/5/6) et enfichez l'accessoire mélangeur en forçant contre la force de ressort dans le logement.
- Tournez l'accessoire mélangeur dans le sens antihoraire pour le verrouiller en place.

Retrait de l'accessoire mélangeur

- Appuyez sur l'accessoire mélangeur avec un mouvement vers le haut en forçant contre la force de ressort et tournez-le dans le sens horaire.
- Retirez l'accessoire mélangeur par un mouvement vers le bas.

Utiliser l'appareil

- Appuyez sur la touche de déverrouillage (8) pour déverrouiller la tête de moteur (figure C1).
- Relevez la tête de moteur (3) jusqu'à ce qu'elle s'engrène avec un bruit perceptible (figure C2).
- Mettez les ingrédients dans le bol mélangeur (1).

REMARQUE

► Ne pas dépasser le volume de remplissage maximal d'1,2 kg.

- Mettez le bol mélangeur en place comme décrit au chapitre ***Mise en place/ retrait du bol mélangeur***.
- En fonction de l'utilisation souhaitée (voir les consignes d'utilisation et les suggestions de recettes), fixez le fouet (5), le batteur (4) ou le crochet pétrisseur (6), comme décrit au chapitre ***Mise en place de l'accessoire mélangeur***.
- Appuyez sur la touche de déverrouillage (8) pour déverrouiller la tête de moteur.
- Rabattez la tête de moteur (3) vers le bas, jusqu'à ce qu'elle s'engrène avec un bruit perceptible.
- Branchez la fiche secteur dans la prise.
- Allumez l'appareil à l'aide du bouton de réglage de la vitesse (7) et réglez-le sur la vitesse souhaitée.

REMARQUE

► Plus la masse à mélanger est épaisse, plus la vitesse réglée doit être lente (voir le ***Tableau des vitesses***).

- Une fois la pâte bien remuée et l'opération terminée, arrêtez l'appareil et débranchez la fiche de la prise.
- Appuyez sur la touche de déverrouillage (8) pour déverrouiller la tête de moteur.
- Relevez la tête de moteur (3) jusqu'à ce qu'elle s'engrène avec un bruit perceptible.
- Retirez l'accessoire mélangeur comme décrit au chapitre ***Retrait de l'accessoire mélangeur***.
- Retirez le bol mélangeur comme décrit au chapitre ***Mise en place/retrait du bol mélangeur***.
- Videz le bol mélangeur.
- Nettoyez l'appareil de la manière décrite au chapitre ***Nettoyage et entretien***.

Consignes d'utilisation

Tableau des utilisations

Accessoire mélangeur	Application	Niveau	Durée
Crochet pétrisseur	Pour pétrir des pâtes lourdes comme la pâte levée, la pâte à pain ou la pâte pour les nouilles.	1 - 2	5-10 mn
Batteur	Pour mélanger les pâtes à gâteau et les pâtes moyennement lourdes, p. ex. les pâtes pour petits gâteaux.	3 - 4	2-5 mn
Fouet	Pour battre des blancs en neige, la crème fouettée, les crèmes, les recettes à base de fromage blanc, la mayonnaise, etc.	5 - 6	1-2 mn

Tableau des vitesses

Niveau	Application
1	■ Pour pétrir des pâtes lourdes
2	■ Pour mélanger des ingrédients secs à faible vitesse ■ Pour mélanger des ingrédients liquides ■ Pour ajouter des liquides
3	■ Pour pétrir la pâte à crumble ■ Pour l'ajout en alternance d'ingrédients secs et liquides ■ Pour mélanger les pâtes type quatre-quarts à vitesse moyenne
4	■ Crème au beurre ■ Glaçage au sucre ■ Purée de pommes de terre
5 - 6	■ Pour battre les blancs en neige ■ Pour fouetter la crème

Suggestions de recettes

Crème fouettée

Ingrédients:

- 600 ml de crème à fouetter (bien refroidie, 30 % de MG)
- 3 paquets de sucre vanillé
- 3 paquets de fixateur pour crème fouettée

Mettez la crème à fouetter dans le bol mélangeur avec le fouet en place et démarrez le moteur à pleine vitesse. Ajoutez le sucre vanillé et le fixateur pour crème fouettée sans cesser de mélanger et battez la crème jusqu'à ce qu'elle soit ferme.

Gâteau

Ingrédients:

- 250 g de beurre mou
- 200 g de sucre
- 5 œufs
- 1 paquets de sucre vanillé
- 100 g de noisettes en poudre
- 100 g de chocolat râpé
- 500 g de farine
- 1 paquet de levure chimique
- 1 tasse de lait

Battez le beurre avec le sucre et le sucre vanillé à faible vitesse, à l'aide du fouet, jusqu'à obtenir une masse mousseuse. Ajoutez un par un les oeufs sans cesser de mélanger. Mélangez la levure à la farine et incorporez-les à la pâte en alternant avec le lait. Pour finir, incorporez en remuant les noisettes et le chocolat. Versez la pâte dans un moule à gâteau graissé. Faites cuire le gâteau à chaleur moyenne (175 °C) pendant 45 minutes environ.

Pâte levée

Ingrédients:

- 500 g de farine de blé (type 405)
- 250 ml de lait
- 80 g de beurre fondu
- 70 g de sucre
- 2 jaunes d'oeuf
- 1 cube de levure de boulanger
- 1 pincée de sel

Mettez la farine dans le bol et formez un puits au milieu. Délayez la levure dans du lait tiède puis versez dans le puits. Couvrez le bol d'un torchon et laissez la pâte monter pendant 15 minutes dans un endroit chaud à l'abri des courants d'air.

Fixez le bol et le crochet pétrisseur sur l'appareil et allumez-le sur une faible vitesse. Ajoutez le reste des ingrédients à la pâte et laissez l'appareil pétrir jusqu'à ce que la pâte soit lisse, qu'elle se détache du bol et qu'elle ne colle plus. Couvrez une nouvelle fois le bol d'un torchon et laissez la pâte monter pendant 30 minutes dans un endroit chaud. La pâte levée est prête à être utilisée pour d'autres recettes. Vous pouvez l'utiliser au choix pour confectionner un fond de pizza, une brioche, des petits pains sucrés ou un gâteau.

Exemple : farinez-vous les mains et prenez la pâte levée du bol. À l'aide d'un rouleau, aplatissez-la à la taille qui vous permet de la poser sur une plaque de cuisson sur laquelle vous aurez placé du papier cuisson auparavant. Garnissez la pâte de fruits, p. ex. de pommes coupées ou de quartiers de quetsches. Saupoudrez les fruits de sucre ou de pâte à crumble puis faites cuire le gâteau à pâte levée à chaleur moyenne (175 °C) pendant environ 30 minutes.

Pâte à crumble

Ingrédients:

- 600 g de farine
- 1 pincée de sel
- 400 g de sucre
- 400 g de beurre
- Un peu de cannelle selon les goûts

Mettez les ingrédients dans le bol mélangeur, dans l'ordre indiqué ci-dessus et fixez le crochet pétrisseur sur l'appareil. Allumez l'appareil et mélangez en remuant les ingrédients. La pâte à crumble est prête lorsqu'elle prend un aspect friable. Répartissez les miettes de pâte sur la garniture aux fruits du gâteau.

Rangement

Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une période prolongée, nettoyez-le de la manière décrite au chapitre ***Nettoyage et entretien***.

Rangez l'appareil et tous les accessoires dans un endroit sec, propre et à l'abri du gel, où il ne sera pas exposé directement aux rayons du soleil.

Nettoyage et entretien

Avant de commencer les travaux, observez les consignes de sécurité du chapitre Sécurité!

Nettoyer l'appareil

- Nettoyez le boîtier de l'appareil avec un chiffon humide.
- Toutes les autres pièces peuvent être nettoyées dans de l'eau chaude savonneuse.
- Séchez soigneusement toutes les parties de l'appareil après les avoir nettoyées.

REMARQUE

- Laissez les restes d'aliments séchés tremper pendant 10 minutes dans un bain d'eau chaude et de détergent à vaisselle avant le nettoyage.

Dépannage

Le tableau suivant aide à localiser et à remédier aux petites perturbations :

Erreur	Cause possible	Remède
Après actionnement du bouton de réglage de la vitesse, l'appareil ne fonctionne pas.	Fiche non branchée.	Brancher la fiche.
	Coupe-circuit arrêté dans la distribution électrique.	Mettre en marche le coupe-circuit automatique.
	La tête de moteur n'est pas enclenchée en position basse.	Rabattre la tête de moteur vers le bas jusqu'à ce qu'elle s'engrène avec un bruit perceptible.
Le coupe-circuit a sauté dans la distribution électrique.	Trop d'appareils raccordés au même circuit électrique.	Réduire le nombre des appareils dans le circuit électrique.
	L'appareil est en panne.	Informer le service Après-ventes.
Le moteur tourne visiblement de manière lente ou il se bloque.	Bol mélangeur trop plein.	Enlever une partie des ingrédients.

REMARQUE

► Si vous ne réussissez pas à résoudre le problème avec les actions précitées, veuillez vous adresser au service Après-ventes.

Pièces de rechange et autres accessoires

Pos.*	Référence	Désignation
1	900 695 001	Bol mélangeur
4	900 695 011	Batteur
5	900 695 006	Fouet
6	900 695 016	Crochet pétrisseur

*** Numérotation suivant la description de l'appareil**

Données techniques

Modèle	Mixeur sur socle **Miracle-FiXX**
Numéro de type	M22.001
Dimensions	(H x Larg x P) 360 x 215 x 290 mm
Poids net env.	4,75 kg
Tension de service	220 - 240 V~
Fréquence réseau	50 - 60 Hz
Puissance absorbée	450 W
Classe de protection	II

Inhoud

Algemene opmerkingen 39
Veiligheidsinstructies 41
Inbedrijfstelling 43
Beschrijving van het apparaat 44
Bediening en werking 44
Gebruiksinstructies. 46
Receptsuggesties 47
Opslag 48
Reiniging en verzorging 48
Verhelpen van de storing 49
Reserveonderdelen en verdere accessoires 50
Technische gegevens 50

Geachte klant,

Lees vóór het gebruik van het apparaat de in deze gebruiksaanwijzing vermelde aanwijzingen voor de inbedrijfstelling, de veiligheid, het gebruik volgens de voorschriften, de reiniging en verzorging door.

Sla de uitklappagina´s aan het begin en het einde van de gebruiksaanwijzing open om de afbeeldingen tijdens het lezen te kunnen zien.

Bewaar deze gebruiksaanwijzing voor later gebruik en geef haar met het apparaat door aan latere eigenaars.

Algemene opmerkingen

Auteursrecht

Dit document is auteursrechtelijk beschermd. Iedere vermenigvuldiging resp. iedere herdruk, ook gedeeltelijk, alsmede de weergave van de afbeeldingen, ook in gewijzigde vorm, is uitsluitend met schriftelijke toestemming van de fabrikant toegestaan.

Instructies inzake milieubescherming

Het gebruikte verpakkingsmateriaal is herbruikbaar. Doe niet meer benodigd verpakkingsmateriaal volgens de plaatselijk geldige bepalingen weg.

Dit product mag binnen de Europese Unie niet als huisvuil worden weggedaan. Breng het apparaat naar de plaatselijke verzamelpunten.

Garantie

Tijdens de garantieperiode van 2 jaar herstellen wij gratis alle materiaal- of fabricagefouten.

Bij een commerciële of daarmee gelijk te stellen toepassing, bijvoorbeeld in hotels, pensions of gemeenschappelijke accommodaties of als de klant geen consument als bedoeld in het Burgerlijk Wetboek is, verleent de fabrikant een garantie van 6 maanden.

Uitgesloten van de garantie zijn in het bijzonder tekortkomingen, die door een ondeskundige behandeling, het negeren van de gebruiksaanwijzing en de veiligheidsinstructies, het toepassen van geweld, wijzigingen, eigen pogingen tot het repareren door niet-gekwalificeerde derden zijn veroorzaakt. Tevens zijn gebreken die aan een normale slijtage te wijten zijn van de garantie uitgesloten.

Op onze website www.beem.de vindt u de uitvoerige garantiebepalingen, verkrijgbare accessoires en reserveonderdelen alsmede gebruiksaanwijzingen in verschillende talen.

Gebruikte symbolen

⚠ GEVAAR

Wordt gebruikt voor een onmiddellijk dreigend gevaar dat ernstig of dodelijk lichamelijk letsel tot gevolg kan hebben.

► Ter voorkoming van het gevaar moeten de hier vermelde instructies worden nageleefd.

⚠ WAARSCHUWING

Wordt gebruikt voor een mogelijk gevaarlijke situatie die ernstig of dodelijk lichamelijk letsel zou kunnen veroorzaken.

► Ter voorkoming van het gevaar moeten de hier vermelde instructies worden nageleefd.

LET OP

Wordt gebruikt voor een mogelijke gevaarlijke situatie die lichte lichamelijke letsels of materiële schade kan veroorzaken.

► Ter voorkoming van het gevaar moeten de hier vermelde instructies worden nageleefd.

OPMERKING

► Een opmerking bevat verdere informatie die de omgang met het apparaat eenvoudiger kan maken.

Symbolen op het apparaat

Symbool	Betekenis
	Inknelgevaar bij het neerlaten van de motorkop

Gebruik volgens de voorschriften

Dit apparaat is vooral voor niet-commercieel gebruik in gesloten ruimtes voor het mixen van levensmiddelen, het kneden van deeg en het kloppen van slagroom en eiwit in normale huishoudelijke hoeveelheden bedoeld. Een ander of verdergaand gebruik geldt als oneigenlijk gebruik.

⚠ WAARSCHUWING

In geval van oneigenlijk gebruik en/ of niet voorzien gebruik van het apparaat kunnen van het apparaat gevaren uitgaan.

► Het apparaat mag uitsluitend voor het beoogde, toegelaten gebruiksdoel worden gebruikt.

► De in deze gebruiksaanwijzing beschreven werkwijzen dienen te worden nageleefd.

Claims en reclamaties van welke aard dan ook, die te herleiden zijn tot verkeerd of oneigenlijk gebruik, worden niet aanvaard.

Het risico ligt uitsluitend bij de gebruiker.

Houd bij commercieel gebruik rekening met een wijziging van de garantieperiode.

Conformiteitsverklaring

Bij deze verklaart BEEM dat dit apparaat aan de principiële eisen en de overige van toepassing zijnde bepalingen van de richtlijn 2006/95/EG en 2004/108/EG voldoet. Een volledige conformiteitsverklaring vindt u op www.beem.de

Aansprakelijkheidsbeperkingen

Alle in deze gebruiksaanwijzing vermelde technische informatie, gegevens en instructies voldoen aan de stand van zaken op het tijdstip van druk.

Aan de vermeldingen, afbeeldingen en beschrijvingen in deze handleiding kunnen dan ook geen rechten worden ontleend.

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade die voortkomt uit het negeren van de gebruiksaanwijzing, gebruik in strijd met de voorschriften, ondeskundige reparaties, ongeoorloofd uitgevoerde modificaties of gebruik van niet-toegelaten reserveonderdelen en/of verbruiksmaterialen.

Veiligheidsinstructies

- Controleer het apparaat vóór gebruik op zichtbare externe schade. Stel een beschadigd apparaat niet in bedrijf.
- Dit apparaat is er niet voor bedoeld om door personen (ook kinderen) met lichamelijke, sensorische of geestelijke beperkingen of met ontbrekende ervaring en/of kennis gebruikt te worden, tenzij ze onder toezicht staan van een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon of door deze persoon instructies hebben verkregen hoe het apparaat moet worden bediend.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat kunnen spelen.
- Berg het apparaat en de accessoires buiten bereik van kinderen op.
- Laat het apparaat tijdens het gebruik niet onbeheerd achter.
- Laat reparaties aan het apparaat alleen door hiervoor geautoriseerde dealers of door de klantenservice uitvoeren; dit geldt vooral voor de vervanging van een beschadigde aansluitkabel. Door ondeskundige reparaties kunnen er aanzienlijke gevaren voor de gebruiker ontstaan. Bovendien vervalt daardoor de garantie.
- Een reparatie van het apparaat gedurende de garantieperiode mag alleen door een door de fabrikant hiervoor geautoriseerde klantenservice worden uitgevoerd, anders is er in geval van beschadigingen en hieruit voortkomende storingen geen garantie meer van toepassing.
- Defecte onderdelen mogen alleen door originele reserveonderdelen worden vervangen. Alleen bij deze onderdelen is gewaarborgd dat aan de veiligheidseisen is voldaan.
- Gebruik alleen accessoires van de fabrikant en zulke die door de fabrikant uitdrukkelijk zijn aanbevolen. Anders vervalt de garantie van de fabrikant.
- Gebruik dit apparaat niet in combinatie met een externe tijdschakelklok of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.

⚠ GEVAAR

Risico op verstikking!

► Verpakkingsmateriaal mag niet als speelgoed worden gebruikt. Er heerst gevaar voor verstikking.

⚠ GEVAAR

Gevaar door elektrische stroom!

- ► Gebruik het apparaat niet, wanneer de voedingskabel of de stekker beschadigd zijn.
- ► Open in geen geval de behuizing van het apparaat. Wanneer er onder spanning staande aansluitingen worden aangeraakt en de elektrische en mechanische opbouw worden gewijzigd, bestaat er een verhoogd risico op elektrische schokken.
- ► Dompel de aandrijfeenheid of de netstekker nooit in water of andere vloeistoffen.
- ► Trek de stekker uit het stopcontact,
  - − voordat u een roergereedschap plaatst of verwijdert,
  - − wanneer u het apparaat niet gebruikt,
  - − wanneer tijdens het gebruik een storing optreedt,
  - − voordat u het apparaat reinigt.

⚠ WAARSCHUWING

Gevaar door bewegende onderdelen!

- ► Trek altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat in elkaar zet, uit elkaar haalt, reinigt of opbergt.
- ► Vermijd tijdens de werking ieder contact van vingers, haar, kleding, deegspatel, mes en ander gereedschap met de garde, de mixer of de deeghaak om letsels te vermijden.
- ► Wacht na de uitschakeling af tot het apparaat volledig tot stilstand gekomen is.

⚠ WAARSCHUWING

Verbrandingsgevaar

- ► Gebruik het apparaat niet bij kokende vloeistoffen.

Gevaar voor inknellen!

- ► Als de motorkop wordt neergelaten mogen de vingers niet tussen motorkop en behuizing ingekneld raken.

LET OP

- ► Trek de aansluitkabel altijd aan de stekker uit het stopcontact, niet aan de voedingskabel zelf.
- ► Gebruik uitsluitend de meegeleverde accessoires. Het gebruik van andere delen kan verwondingen of materiële schade tot gevolg hebben.
- ► Gebruik voor het reinigen van de oppervlakken geen scherpe voorwerpen of schurende schoonmaakmiddelen.
- ► Laat het apparaat bij langere verwerkingstijden tussendoor afkoelen om oververhitting te vermijden.
- ► Het apparaat mag niet aan de netkabel gedragen, opgetild of verplaatst worden.

Eisen aan de opstellingsplek

Voor een veilige en probleemloze werking van het apparaat moet de opstellingsplek aan de volgende eisen voldoen:

- Plaats het apparaat op een stevig, droog, vlak, water- en hittebestendig werkblad.
- Plaats het apparaat niet in een hete, natte of zeer vochtige omgeving.
- Het stopcontact moet goed toegankelijk zijn, zodat de spanningstoevoer snel onderbroken kan worden.
- De oppervlakken van meubels bevatten mogelijk stoffen die de rubberen zuignapvoetjes van het apparaat kunnen aantasten en week maken. Leg indien nodig een onderlegger onder de voetjes van het apparaat.

Elektrische aansluiting

Voor een veilige en probleemloze werking van het apparaat moeten bij de elektrische aansluiting de volgende instructies in acht worden genomen:

- Vergelijk vóór het aansluiten van het apparaat de aansluitgegevens (spanning en frequentie) op het typeplaatje met die van uw stroomvoorziening. Deze gegevens moeten met elkaar in overeenstemming zijn, zodat er geen schade aan het apparaat kan optreden. Vraag in geval van twijfel uw handelaar.
- Het stopcontact moet ten minste met een 10A-zekering zijn beveiligd.
- Verzeker u ervan dat de aansluitkabel onbeschadigd is en niet over scherpe randen gelegd is.
- De aansluitkabel mag niet strak gespannen zijn, geknikt worden of in aanraking komen met hete oppervlakken.
- Leg de voedingskabel zodanig dat er geen gevaar voor struikelen heerst.
- De elektrische veiligheid van het apparaat is alleen gewaarborgd, wanneer het op een correct geïnstalleerd randaardesysteem wordt aangesloten. De werking aan een stopcontact zonder randaarde is verboden. Laat in geval van twijfel de installatie van het huis door een elektricien controleren. De fabrikant aanvaardt geen verantwoordelijkheid voor schade die door een ontbrekende of onderbroken randaarde wordt veroorzaakt.

Inbedrijfstelling

Uitpakken

- ◆ Haal het apparaat, alle accessoires en de gebruiksaanwijzing uit de doos.
- ◆ Verwijder vóór het eerste gebruik al het verpakkingsmateriaal en de beschermfolies van het apparaat en de accessoires.

OPMERKING

- ► Verwijder het typeplaatje en eventuele waarschuwingen niet.
- ► Bewaar indien mogelijk de originele verpakking gedurende de garantieperiode van het apparaat om het in geval van een garantieclaim correct te kunnen verpakken. In geval van transportschade vervalt de garantie.

Leveringsomvang controleren

- Controleer de inhoud op volledigheid en op zichtbare schade.
- Meld een onvolledige of beschadigde levering onmiddellijk aan uw leverancier.

Vóór het eerste gebruik

- Reinig het apparaat en de accessoires als beschreven in het hoofdstuk ***Reiniging en verzorging***.

Beschrijving van het apparaat

(voor afbeeldingen zie de uitklappagina links)

1 Beslagkom
2 Opname roergereedschap
3 Motorkop
4 Mixer
5 Garde
6 Deeghaken
7 Snelheidsregeling
8 Ontgrendelingsknop
9 Opname beslagkom
10 Gebruiksaanwijzing (zonder afbeelding)

Snelheidsregeling

Stand	Functie
	Impulswerking Apparaat stootgewijs met korte intervallen laten opstarten met maximaal vermogen.
0	Apparaat uitgeschakeld.
1 - 6	Continubedrijf: Stand 1: laagste toerental Stand 6: hoogste toerental

Bediening en werking

In-/uitschakelen van het apparaat

Het in- en uitschakelen van het apparaat gebeurt met de snelheidsregelaar (7).

- Voor continue werking draait u de snelheidsregelaar (7) rechtsom op de gewenste stand.
- Om het apparaat uit te schakelen draait u de snelheidsregelaar (7) linksom naar stand 0.
- Voor impulswerking draait u de snelheidsregelaar (7) op stand . Het apparaat draait met maximale snelheid zolang de snelheidsregelaar wordt vastgehouden.

Beslagkom plaatsen/uitnemen (afb. A)

- Lijn de geleidenokken van de beslagkom (1) en de openingen in de opname (9) t.o.v. elkaar uit en plaats de beslagkom in de opname.
- Draai de beslagkom rechtsom om hem te vergrendelen.
- Om hem te ontgrendelen draait u de beslagkom linksom en neemt hem weg.

Roergereedschap plaatsen (afbeeldingen B1 - B5)

- Lijn de geleidenokken van de opname (2) en de opening in het roergereedschap (4/5/6) t.o.v. elkaar uit en steek het roergereedschap tegen de veer op de opname.
- Draai het roergereedschap linksom om het te vergrendelen.

Roergereedschap uitnemen

- Druk het roergereedschap tegen de veer omhoog en draai het rechtsom.
- Neem het roergereedschap naar onderen toe weg.

Apparaat gebruiken

- Druk op de ontgrendelingstoets (8) om de motorkop te ontgrendelen (afb. C1).
- Klap de motorkop (3) omhoog tot hij hoorbaar vastklikt (afb. C2).
- Doe de ingrediënten in de beslagkom (1).

OPMERKING

► Neem de maximale vulhoeveelheid van 1,2 kg in acht.

- Plaats de beslagkom als beschreven in het hoofdstuk ***Beslagkom plaatsen/uitnemen***.
- Steek afhankelijk van het gebruik (zie gebruiksinstructies en receptsuggesties), de garde (5), de mixer (4) of de deeghaak (6) in als beschreven in het hoofdstuk ***Roergereedschap plaatsen***.
- Druk op de ontgrendelingstoets (8) om de motorkop te ontgrendelen.
- Klap de motorkop (3) omlaag tot hij hoorbaar vastklikt.
- Steek de stekker in het stopcontact.
- Schakel het apparaat aan de snelheidsregelaar (7) in en stel de gewenste snelheid in.

OPMERKING

► Hoe taaier de massa wordt, hoe langzamer de snelheid ingesteld moet worden (zie ***snelheidstabel***).

- Als het roeren is voltooid schakelt u het apparaat uit en trekt de stekker uit het stopcontact.
- Druk op de ontgrendelingstoets (8) om de motorkop te ontgrendelen.
- Klap de motorkop (3) omhoog tot hij hoorbaar vastklikt.
- Neem het roergereedschap weg als beschreven in het hoofdstuk ***Roergereedschap uitnemen***.
- Neem de beslagkom weg als beschreven in het hoofdstuk ***Beslagkom plaatsen/uitnemen***.
- Maak de beslagkom leeg.
- Reinig het apparaat als beschreven in het hoofdstuk ***Reiniging en verzorging***.

Gebruiksinstructies

Gebruikstabel

Roergereed-schap	Gebruik	Stand	Duur
Deeghaken	Voor het kneden van zwaar deeg als gist-, brood- of pastadeeg.	1 - 2	5-10 min.
Mixer	Voor het roeren van roerdeeg en matig zware deegsoorten als bijv. koekjes-deeg.	3 - 4	2-5 min.
Garde	Voor het kloppen van eiwit, slagroom, crème, kwark, mayonnaise enz.	5 - 6	1 - 2 min.

Snelheidstabel

Stand	Gebruik
1	■ Zwaar deeg kneden
2	■ Droge ingrediënten vermengen met een lage snelheid ■ Vloeibare ingrediënten mixen ■ Vloeistof toevoegen
3	■ Strooisel kneden ■ Afwisselend toevoegen van droge en vloeibare ingrediënten, ■ Cake met matige snelheid roeren
4	■ Botercrème ■ Suikerglazuur ■ Aardappelpuree
5 - 6	■ Eiwit kloppen ■ Slagroom kloppen

Receptsuggesties

Slagroom

Ingrediënten:

- 600 ml slagroom (goed gekoeld, 30% vet)
- 3 pakje vanillesuiker
- 3 pakjes klop-fix

Doe de slagroom in de beslagkom met de garde en start de motor met een hoog toerental. Doe de vanillesuiker en de klop-fix er voortdurend roerend bij en klop de slagroom stijf.

Cake

Ingrediënten:

- 250 g zachte boter
- 200 g suiker
- 5 eieren
- 1 pakje vanillesuiker
- 100 g gemalen hazelnoten
- 100 g geraspte chocolade
- 500 g meel
- 1 pakje bakpoeder
- 1 kopje melk

Boter met de suiker en vanillesuiker op een lage stand met de garde schuimig kloppen. Bij het roeren de eieren één voor één toevoegen. Vermeng de bloem met het bakpoeder en voeg het mengsel samen met de melk om beurten toe. Ten slotte worden de hazelnoten en de chocolade toegevoegd. Doe het deeg in een ingevette bakvorm. Bak de cake bij middelmatige warmte (175 °C) ca. 45 minuten.

Gistdeeg

Ingrediënten:

- 500 g bloem (type 405)
- 250 ml melk
- 80 g vloeibare boter
- 70 g suiker
- 2 eigeel
- 1 blokje gist
- 1 mespuntje zout

Doe de bloem in de kom en maak in het midden een kuiltje. Los de gist in de lauwe melk op en doe dit in het kuiltje. Dek de kom met een theedoek af en laat het deeg op een warme, tochtvrije plaats 15 minuten rijzen.

Plaats vervolgens de kom en de deeghaak in het apparaat en schakel het met een laag toerental in. Doe de andere ingrediënten bij het deeg en laat het apparaat zo lang draaien tot het deeg glad is en van de rand van de kom loskomt en niet meer plakt. Dek de kom weer met een theedoek af en laat het deeg op een warme plaats 30 minuten rusten. Het gistdeeg is klaar voor de verdere verwerking. Naar wens kan dit deeg als pizzabodem, gistvlecht, zoete bolletjes of taart worden verwerkt.

Voorbeeld: neem het gistdeeg met bemeelde handen uit de kom en rol het uit tot een grootte die op een met bakpapier bekleed bakblik past. Leg fruit op het deeg, bijv. stukjes appel, of in vieren gesneden pruimen. Strooi iets suiker of strooisel over het fruit en bak de taart vervolgens bij matige warmte (175 °C) ongeveer 30 minuten.

Strooisel

Ingrediënten:

- 600 g meel
- 1 mespuntje zout
- 400 g suiker
- 400 g boter
- desgewenst iets kaneel

Doe de ingrediënten in de hierboven genoemde volgorde in de beslagkom en plaats de deeghaak in het apparaat. Schakel het apparaat in en roer de ingrediënten om. Het strooiseldeeg is klaar als het er kruimelig uitziet. Verdeel de kruimels op de met fruit belegde taart.

Opslag

Wanneer u het apparaat gedurende een langere periode niet nodig heeft, moet het zoals in hoofdstuk ***Reiniging en verzorging*** beschreven worden gereinigd.

Bewaar het apparaat en alle accessoires op een droge, schone en vorstvrije plek, waar deze beschermd zijn tegen direct zonlicht.

Reiniging en verzorging

Neem vóór het begin van de werkzaamheden de veiligheidsinstructies in het hoofdstuk Veiligheid in acht!

Apparaat reinigen

- ◆ Neem de behuizing van het apparaat met een iets vochtige doek af.
- ◆ Alle andere delen kunnen in warm afwaswater worden schoongemaakt.
- ◆ Droog alle apparaatonderdelen na de reiniging goed af.

OPMERKING

► Aangekoekte levensmiddelenrestanten kunt u voor het reinigen 10 minuten in warm afwaswater laten weken.

Verhelpen van de storing

De volgende tabel is behulpzaam bij het opsporen en verhelpen van kleinere storingen:

Fout	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het apparaat werkt na het bedienen van de snelheidsregelaar niet.	Stekker niet ingestoken.	Stekker insteken.
	De zekering in de elektroverdeling uitgeschakeld.	Zekering inschakelen.
	De motorkop is niet in de onderste stand vastgeklikt.	Klap de motorkop omlaag tot hij hoorbaar vastklikt.
De zekering in de elektroverdeling springt eruit.	Te veel apparaten op hetzelfde stroomcircuit aangesloten.	Aantal apparaten op het stroomcircuit reduceren.
	Apparaat is defect.	Klantenservice waarschuwen.
Motor draait opvallend langzaam of blijft steken.	Beslag kom te vol.	Een gedeelte van de ingrediënten verwijderen.

OPMERKING

► Neem contact op met de klantenservice, wanneer u met de hier beschreven stappen het probleem niet kunt oplossen.

Reserveonderdelen en verdere accessoires

Pos.*	Artikelnr.	Benaming
1	900 695 001	Beslagkom
4	900 695 011	Mixer
5	900 695 006	Garde
6	900 695 016	Deeghaken

*** Nummering conform beschrijving van het apparaat**

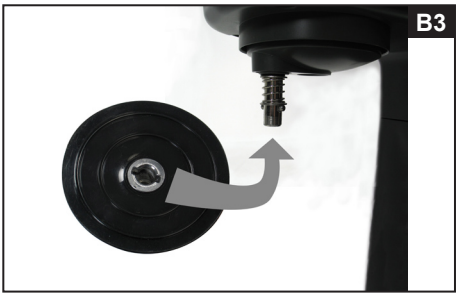
Technische gegevens

Model	Standmixer **Miracle-FiXX**
Typenummer	M22.001
Afmetingen	(B x H x D) 360 x 215 x 290 mm
Netto gewicht ca.	4,75 kg
Bedrijfsspanning	220 - 240 V~
Netfrequentie	50 - 60 Hz
Vermogensopname	450 W
Beschermingsklasse	II

A

B1

B2


B3

B4

B5

C1

C2

Elements of Lifestyle

Kundendienststellen:
Customer service:
Bureaux de service Après-ventes:
Klantenservice:

BEEM GmbH
Abteilung Kundendienst
Dieselstraße 19-21
61191 Rosbach v.d.H.
Germany

Fon +49 (0)1805-233600
Fax +49 (0)1805-233699
(14 ct/min aus dem deutschen Festnetz. Mobilfunkhöchstpreis 42 ct/min.
Ausland: Preis je nach Tarif im Ausland.)

eMail: kundenservice@beem.de
Internet: www.beem.de

© 2012 by BEEM GmbH
Druckfehler vorbehalten.
Subject to printing error.
Sous réserve d'erreurs d'impression.
Drukfouten voorbehouden.

Für Kundendienststellen in anderen Ländern kontaktieren Sie bitte Ihren Händler.
For service in other countries contact your local dealer.
Pour les bureaux de service après-vente dans d'autres pays, veuillez contacter votre vendeur.
Neem voor klantenservice in andere landen contact op met uw handelaar.

BA_M22.001_1211_A1